

DRINKS.

Villanoviana Cabernet Franc Toscana IGT 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40775618
Alcool	14%
Contenu	75cl
Pays	Italie
Région	Toscane
Embouteilleur	Villanoviana Winery, Via Santa Maddalena 172/B , Bolgheri (loc. Sant'Uberto), Castagneto Carducci, Italia
Marque	Villanoviana
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	30 mois
Dégustation	Les arômes fruités de cerises, framboises, myrtilles et cassis se combinent à des épices de fût de bois sucrées et à des notes acidulées.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Cabernet Franc
Etiquette	graphique
Organique	Oui
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, volaille, grillades, viandes rouges

Description

Les vins bénéficiant de l'appellation d'origine "DOC Bolgheri" jouissent d'une grande réputation dans le monde entier et sont, par conséquent, commercialisés à des prix élevés. Le paysage autour du village médiéval de la Maremme, qui est bordé par la mer à l'ouest et par des forêts denses à l'est, s'est révélé être un excellent terroir pour des vins à fort caractère. Les amateurs de vin qui ont la possibilité d'acheter un terrain dans cette région n'hésitent pas à le faire. C'est ce qui est arrivé à Barbara Monacelli et Marco Belli, qui se sont installés en Toscane en 2006 pour fonder leur propre marque de vin "Villanoviana". Par respect pour la terre et le terroir, les viticulteurs ont décidé de cultiver leurs 6 hectares de terre de manière biologique, c'est-à-dire sans produits chimiques, pesticides ou engrais chimiques. En lieu et place, ils s'appuient entièrement sur le travail manuel et les méthodes naturelles. Le couple a produit 1 934 bouteilles du mono-cépage Cabernet Franc 2018. Les raisins biologiques ont mûri dans des vignes situées à environ 40 m au-dessus du niveau de la mer, sous l'influence du sol argileux, sableux et calcaire. Après la récolte et la sélection des baies, le processus de vinification peut commencer dans la cave moderne par la macération et la fermentation du jus avec les peaux de raisin. Le vin était ensuite transféré des cuves en ciment vers des fûts sélectionnés dans la cave de vieillissement souterraine, où il reste pendant 18 mois. Par la suite, le Cabernet Franc repose en bouteille pendant 12 mois supplémentaires. Bien que le vin rouge ne porte pas le sceau DOC, il peut facilement rivaliser dans la ligue des grands: le super-toscan, qui révèle des arômes de compote de prunes, de baies sombres, de vanille et de cuir, reçoit souvent de très bonnes notes de la part des connaisseurs.